



2017 Goru 38 Barrels

Jumilla DO, Ego Bodegas

Santos Ortiz' Vorzeigewein

Beschreibung:

Wo immer eine Flasche von Santos Ortiz' Selektion der besten 38 Barriquen auftaucht, sorgt sie für Furore. Also bestimmt auch an Ihrem nächsten Grillfest. Das liegt aber nicht nur an der eigenwilligen Etikette mit dem knorrigen Kerl «Goru», sondern vor allem an den exzellenten Fähigkeiten des Winzers. Die Cuvée wird während zwölf Monaten in amerikanischen und französischen Barriquen ausgebaut. Das Traubengut wird handverlesen und -sortiert.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Violett mit rubinroten Reflexen. An der Nase Monastrell-typische Aromen von schwarzen Beeren, Pflaumenkompott und warmen Gewürzen wie Süsstabak, Zimtstange und Gewürznelke. Auch Spuren von Espartogras, Lakritze und Trockenfleisch machen sich bemerkbar. Die herzhaften Aromen kontinuierieren am Gaumen mit würziger Frucht, feinkörnigem Tannin und einem knackigen, frischen Finale.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Jumilla
Produzent:	Goru – Ego Bodegas
Bewertung(en):	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	85% Monastrell, 10% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0808117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Goru 38 Barrels

Jumilla DO
Ego Bodegas

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 85% Monastrell, 10% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.